



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 05 26.01.2026 bis 30.01.2026	
Montag	Quinoa-Erbсен Frikadelle mit Erbsen und Möhren in Rahmsauce, dazu Kartoffeln  (16, 18, 24) Obst
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln und Karotten, dazu Vollkornreis & Krautsalat (Vinaigrette)  (21) Obst
Mittwoch	Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika, dazu Brötchen  (10a, 16, 18) Obst
Donnerstag	Rotes Curry mit Hähnchen und Vollkornreis, dazu gemischter Salat mit Joghurtdressing  (2, 8, 15, 16, 18, 20) Obst
Freitag	Kartoffelaufbau mit Rustikale Pastinake, Kürbis, Steckrüben und Gouda überbacken  (2, 16, 18) Obst

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein. (Wir verarbeiten in unseren Speisen in keiner Weise Schweinefleisch sondern Rind und Geflügel) Kennzeichnung der Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßmittel, (6) mit Phosphat, (7) geschwefelt, (8) Säuerungsmittel, (9) Emulgatoren, (10) Glutenhaltiges Getreide davon (10a) Weizen, (10b) Hafer, (10c) Gerste, (10d) Roggen, (10e) Dinkel, (10f) Kamut, (11) Krebstiere, (12) Eier, (13) Fische, (14) Erdnüsse, (15) Sojabohnen, (16) Milch, (17) Schalenfrüchte davon (17a) Mandeln, (17b) Haselnüsse, (17c) Walnüsse, (17d) Kaschunüsse, (17e) Pecannüsse, (17f) Paranüsse, (17g) Pistazien, (17h) Macadamianüsse, (18) Sellerie, (19) Senf, (20) Sesamsamen, (21) Schwefeldioxid und Sulphite (22) Lupine, (23) Weichtiere (24) Hülsenfrüchte